

# Rassegna del 02/03/2019

---

## WEB

LAGAZZETTADILUCCA.IT Meet Tourism: cibo e cultura driver del turismo ...

1



**BONITO**  
IL MIO CAFFÈ PREFERITO

L'AROMA INTENSO DI  
**UN GRANDE CAFFÈ**

SOLO NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE,  
RISTORANTI E NEGOZI



ANNO 7°

SABATO, 2 MARZO 2019 - RECTE AGERE NIHIL TIMERE



Prenota questo spazio!

# LA GAZZETTA DI LUCCA

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale

Prenota questo spazio!



**Ristorante, Pizzeria, Gastronomia**

P.za dei Cocomeri, 5 LUCCA Tel. 058355265  
info@piccolomondo.lucca.it  
facebook: piccolomondolucca

\*English Spoken \* Nous parlons  
français \* Muwimy po Polsku \* Wir  
sprechen deutsch  
Здесь вы говорить на русском

Prima	Cronaca	Politica	Economia	Cultura	Piana	Sport	Confcommercio	Rubriche	interSVISTA	Brevi
Cecco a cena	L'evento	Enogastronomia	Sviluppo sostenibile	Formazione e Lavoro	Cuori in divisa	A.S. Lucchese				
Teatro del Giglio	Comics	Necrologi	Meteo	Cinema	Garfagnana	Viareggio	Massa e Carrara	Pistoia		



www.tralaterraeilcielo.it

Cookie Policy

IL VOSTRO SITO È  
A NORMA DI LEGGE?



**ENOAGSTRONOMIA**

## Meet Tourism: cibo e cultura driver del turismo

sabato, 2 marzo 2019, 11:47

Cibo e cultura sono un connubio vincente: il turismo enogastronomico, nel 2017 ha contato 110 milioni di presenze nelle strutture ricettive il 43 per cento delle quali dovute al turismo italiano (47 milioni di presenze), mentre il 57 per cento al turismo internazionale (63 milioni di presenze). (fonte: Isnar-Unioncamere) e i viaggiatori stranieri che hanno visitato l'Italia in base ad una specifica motivazione enogastronomica sono in forte crescita rispetto agli anni precedenti (fonte: Banca d'Italia).



Come conferma una recente indagine di Fiera di Milano e Osservatorio BIT, l'enogastronomia rappresenta un fattore chiave anche per il successo del Brand Italia secondo le analisi di sentiment. Per il Country Brand Index, l'Italia è inoltre al primo posto nella classifica relativa al cibo.

Il tema dell'enogastronomia è stato trasversale e affrontato sotto diverse angolature durante i tre giorni di Meet Tourism.

La Professoressa Alessandra Guidi della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti dell'Università di Pisa ha parlato del circolo virtuoso fra turismo enogastronomico ed esportazioni italiane, affrontando il tema dell'importanza delle certificazioni e della qualità del cibo per la promozione del turismo.

Esiste una relazione positiva e biunivoca fra turismo enogastronomico ed esportazioni italiane (Rapporto Unicredit 2017). Più di 2/3 dei viaggiatori acquista e porta con sé prodotti enogastronomici da consumare a casa (71%) e da regalare (69%). Il 62% degli intervistati acquista inoltre nella propria località di residenza prodotti enogastronomici che ha scoperto viaggiando.

Silvia Burzagli, dirigente dell'Assessorato al Turismo della Regione Toscana ha raccontato il progetto di Vetrina Toscana considerata una "best practice" a livello di marketing territoriale.

Vetrina Toscana è una rete che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici. Qui l'enogastronomia diventa ambasciatore del territorio attraverso cuochi e produttori e polo di attrazione nelle località meno conosciute.

Carola Parano, "Ruah Haiin: la Sicilia tra storia e futuro" ha parlato del cibo come strumento di dialogo con il Mediterraneo. A chiusura una degustazione di



un'ampia scelta di prodotti delle migliori marche per rifornire il tuo bar

- 1988 -

## GLI ORTI

DI VIA ELISA

Prenota questo spazio!

da Mario

## Locanda di Bacco

cucina lucchese e romana

Carciofi alla Giudia - Coda alla Vaccinara  
Cacio e Pepe - Matriciana - Gricia - Carbonara

Via S. Giorgio, 36 - Tel. 0583 492012

Prenota questo spazio!



**BONITO**  
IL MIO CAFFÈ PREFERITO

L'AROMA INTENSO DI  
**UN GRANDE CAFFÈ**

SOLO NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE, RISTORANTI E NEGOZI



prodotti Kosher.

Luca Marcelli, direttore dell'associazione nazionale Città della Birra, ha presentato il progetto: "Le Strade della Birra nelle Marche".

Mafalda Inglese ha illustrato il progetto di Marketing Territoriale Italia Food Tour che nasce dall'esigenza di riacordare importanti comparti dell'economia: turistico, agroalimentare, ambientale e culturale. Il piano prevede l'apertura di fronti internazionali per l'attrazione dei capitali, supporto alle filiere strategiche, tutela del made in Italy.

L'Oltrepò Pavese da scoprire, tra biodiversità e turismo lento è stato protagonista della presentazione nella Guida Vacanze del Touring Club, grazie all'intervento dell'autore Gino Cervi.

Anche la ristorazione all'interno della manifestazione è stata coerente, gestita dall'azienda Coletti con una selezione di prodotti locali della Garfagnana di filiera corta, un piccolo viaggio nel gusto.

A chiudere la manifestazione un educational tour offerto da Domus Romana di Lucca, con visita ai luoghi Romani e alla Domus e degustazione delle ricette dell'antica Roma.

Per gli operatori turistici sono previsti degli spazi espositivi, dove incontrare l'offerta degli itinerari culturali, accompagnati da due momenti dedicati: l'area B2B, attiva nella giornata del venerdì, ed il sabato mattina area matching per favorire l'interazione tra gli operatori.

Durante le giornate di Meet Tourism Lucca, spazio anche ad eventi collaterali con 5 mostre tematiche che accompagneranno i visitatori alla scoperta della Via Francigena, Città storiche termali europee, Cammino di Santa Giulia, Pinocchio around the world e Case della Memoria Italiane, degustazioni di prodotti tipici, e tour per la scoperta di Lucca attraverso itinerari tematici specifici.

Meet Tourism Lucca è un Meeting internazionale per la scoperta e la valorizzazione dei percorsi culturali e delle destinazioni di eccellenza europee per un turismo qualificato, culturale, ambientale, sportivo, accessibile e responsabile. Un Meeting di respiro internazionale, nato sotto l'Alto Patronato del Parlamento Europeo e con il Patrocinio di: Consiglio d'Europa Ufficio di Venezia, Istituto Europeo degli Itinerari Culturali, Federturismo Confindustria, Federculture, Regione Toscana, Comune di Lucca, Università di Pisa. Il Meeting Internazionale degli Itinerari Culturali - Meet Tourism Lucca - organizzato da FEISCT (Federazione Europea Itinerari Storici Culturali e Turistici) in collaborazione con partner prestigiosi e con la direzione attenta ed esperta di Alberto D'Alessandro, punto di riferimento europeo per lo sviluppo degli Itinerari Culturali.

Meet Tourism Lucca è realizzato in partnership con: Toscana Promozione Turistica, Fondazione Campus di Lucca, Fondazione Promo PA, ITRIA (Itinerari Religiosi Interculturali Accessibili)

Rotta dei Fenici (Itinerario del Consiglio d'Europa), AEFV (Associazione Europea Via Francigena, Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa), EHTTA (Itinerario Europeo Città Storiche Termali), Fondazione Nazionale Carlo Collodi e con la mediapartnership di: Trenitalia, Toscana Aeroporti, PleinAir, AgCult, Radio Francigena.

L'ingresso è gratuito su registrazione da effettuarsi nella sezione eventi della pagina facebook <https://www.facebook.com/events/230313314543366/>

Prenota questo spazio!



Prenota questo spazio!

**ALTRI ARTICOLI IN ENOGASTRONOMIA**

Prenota questo spazio!

**mercoledì, 27 febbraio 2019, 16:57**  
"Cabaret Show" a "Il pesce che vorrei" di Lammari  
Nuovo appuntamento con la risata alla ristopescheria "Il pesce che vorrei" di Lammari (Capannori). Venerdì 1 marzo è in programma un "Cabaret Show" con due simpaticissimi toscannacci: Mauro Chetoni e Samuele Rossi

**lunedì, 25 febbraio 2019, 11:09**  
Serata all'insegna del buon gusto a La Tosca  
Nuovo gustoso appuntamento a la trattoria "La Tosca" di Gignano di Brancoli. Per giovedì 28 febbraio, infatti, Paolo Luporini promette una "serata all'insegna del buon gusto" a un prezzo speciale: 15 euro

Prenota questo spazio!

**sabato, 23 febbraio 2019, 19:40**  
All'enoteca Micheloni i vini della Cantina Mori Colli Zugna  
Una serata dedicata al pesce e ai vini del Trentino Alto Adige quella organizzata da Stefano e Davide Micheloni all'enoteca di Guamo

**giovedì, 21 febbraio 2019, 19:07**  
Uno chateau in città per i vini di Bibi Graetz  
La dimora di famiglia, la cantina dove nascono Testamatta e Colore, un boutique hotel, una trattoria, un wine bar per tasting and wine experience in un edificio storico al centro di Fiesole

**lunedì, 18 febbraio 2019, 21:38**

Supporters 1

Supporters 2

**RICERCA NEL SITO**  
Cerca

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

spazio!

All'EnoRistorante Micheloni una serata con i vini trentini  
Una serata speciale all'EnoRistorante Micheloni a Guamo (Capannori).  
Venerdì 22 febbraio si terrà una cena dedicata ai vini trentini, organizzata in collaborazione con la Cantina Mori Colli Zugna

**lunedì, 18 febbraio 2019, 13:38**

Paolino Luporini: "Da Tosca cucina povera ma genuina"  
Nuova serata speciale a la trattoria "La Tosca" di Gignano di Brancoli. Per giovedì 21 febbraio, infatti, Paolino Luporini promette una "serata all'insegna del buon gusto" a un prezzo speciale

**CHI SIAMO**

La Gazzetta di Lucca è una testata giornalistica autorizzata dal Tribunale di Lucca il 28 Ottobre 2010 al n. 919 del Registro periodici.  
Direttore responsabile: Aldo Grandi.

**COPYRIGHT**



La Gazzetta di Lucca by La Gazzetta di Lucca is licensed under a Creative Commons Attribution - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Unported License.

**INFORMAZIONI**

Redazione  
Scrivi al giornale  
Pubblicità  
Privacy

**CREDITS**

Designed and developed by  
Directo